

ALTA SE APPELKOOSKONFYT



ALTA SE APPELKOOSKONFYT

- 8 kg appelkose ontpit en halveer
- 8 kg suiker
- 16 Eetlepels suurlemoen
- 3 stukke gemmer per 8 kg appelkose

Pak lae van suiker en appelkose, en laat oornag staan dat suiker kan oplos. Kook volgende dag, voeg vir elke kilogram 2 Eetlepel suurlemoen sap by , en so 3 stukke gekneuse gemmer stukke. As konfyt kook, skeep aanhoudend skuim af, ek smeer my kastrol met bietjie botter al om rand van kastrol vir oorkook. As konfyt reg is, gebruik ek my stok blender om konfyt fyn te maak as jy n fyner konfyt wil hê. Bottel warm in gesteriliseerde flesses, ek steriliseer my flessies in oond,

Foto en reseps: Alta Gunter Van Dyk

Kommentare:

Carlien Coetzee

Vir fynkonfyt versap ek sommer alles vooraf en roer die suiker by, dan is dit net vir kook en bottel die volgende more. Ek het so 'n oulike emalje-bekertjie met 'n lang steel, waarmee ek die konfyt skeep. Minder kans vir brand so en dit gaan baie gouer as met 'n soplepel. Lyk asof jy ook jou appelkose eers in die vrieskas gelos het tot jy kans gehad het om te kook? Ek

versap myne ook, vries in 2 literbakke tot na die Kersseisoen.

Alta Gunter Van Dyk

Ek vries elke jaar my vrugte omdat ons in Outshoorn bly en
genoeg kry van als, kook ook baie vinnig gaar, ek skep ook myne
met bekertjie,